



سیخ کلیجی

:اجزاء:

- بکرے کی کلیجی (کیوب) _____ 1/2 کلو
- ہری مرچ (پسی) _____ 1 چائے کا چمچ
- ہرا دھنیا _____ 1 چائے کا چمچ
- نمک _____ 1 چائے کا چمچ
- ادراک لہسن پیسٹ _____ 1 کھانے کا چمچ
- لال مرچ پاؤڈر _____ 1 چائے کا چمچ
- زیرہ (پسا) _____ 1 چائے کا چمچ
- سرکہ _____ 2 چائے کے چمچ

گرم مصالحہ پاؤڈر — 1/2 چائے کا چمچ •

ترکیب:

کلیجی کو تمام اجزاء کے ساتھ آدھ گھنٹہ میرینیٹ کریں۔

پھر کلیجی کے کیوبز کو اسکیورز (لکڑی کے تنکے) میں پرو لیں اور آگ پر سینک لیں۔

مزیدار سیخ کلیجی کو املی کی چٹنی کے ساتھ سرو کریں

0307-8162003